



## Communiqué de presse

Cap sur la gourmandise du 8 au 17 novembre 2019 aux [Automnales](#). La première édition du [Cook'n'show](#) met les arts culinaires à l'honneur sur un nouvel espace qui va booster les papilles. Zoom sur les tendances alimentaires actuelles avec une thématique gastronomique par jour et en ligne de mire la durabilité et l'authenticité. De grands noms sucrés et salés : Christophe Renou, Guillaume Bichet, Edouard Morand, Philippe Ligron, Jérémy Trincaz, Claude Legras, sur trois zones pour découvrir, concourir, acheter et surtout se régaler. Au menu: des Masterclass, des ateliers et des concours avec des Chefs sur l'aire de l'Atelier des saveurs, des achats et des dégustations au Marché des saveurs, une myriade de pâtisseries signatures au Tea-Room by Femina, détente et délectation garanties.

Manger sur le pouce, manger local, manger pour être en bonne santé, sucré, salé... Le nouvel espace Cook'n'show des Automnales met en scène des thématiques culinaires différentes tous les jours. Alexis-Olivier Sbriglio, journaliste culinaire avec plus de 400 émissions avec Marc Veyrat à son actif, présentateur du Cuisiner de l'année pour le Gault et Millau animera cet événement entouré de pros le tout dans un cadre amateur et familial.

### Trois espaces à déguster sans modération

[L'Atelier des saveurs](#), un espace de plus de 600m2 proposera sur 10 jours des animations délicieuses et variées. De la cuisine provençale avec 3 Masterclass dirigées par 3 chefs varois, du mieux manger avec des bouchées sportives, des barres d'endurance ou des boules d'énergie, [des concours professionnels](#) avec le Swiss'O choc et Swiss'n'teen, mais aussi des concours amateurs: un concours de cuisine au Cook'n'salt, un concours de pâtisserie au Cook'n'sweet, des démonstrations des chefs Guillaume Richard et Christophe Renou, mais encore le Swiss Finger Food Trophy organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or et pour les chefs en herbe les ateliers Ptits chefs de la Swiss Food Academy.

[Le Marché des saveurs](#), accueillera des producteurs locaux, épicerie fines et enseignes innovantes, l'endroit idéal pour des achats exquis et pour faire une pause gourmande en famille ou entre amis. Mais pas que... L'univers et les produits des 9 Start-up en lice seront présentés chaque jour dans le cadre d'un concours d'innovation. Les votes seront collectés dans une urne et le lauréat sera dévoilé le 16 novembre.

Et pour se délecter d'une pâtisserie signature de Chef en journée ou pour un Afterwork salé dès 17h, rendez-vous au [Tea-room by Femina](#). Des pièces concoctées par les Chefs Christophe Renou, Guillaume Bichet et Edouard Morand à savourer sans modération en sirotant des cocktails ou en feuilletant des magazines.

Retrouvez le programme complet [disponible sur le site](#)

#### Horaires

- Vendredi 8 au dimanche 17 novembre 2019
- Du lundi au samedi: 11h à 21h
- Dimanche: 10h à 20h

#### Tarifs

- Adultes: CHF 14
- Enfants, AVS, jeunes à partir de 12 ans: CHF 7
- Enfants de 0 à 11 ans révolus : gratuit

- **Votre billet Automnales vous donne accès à la zone Cook'n'show**
- **Gratuit les lundis, mardis et mercredis et tous les jours à partir de 18h**
- **Journée senior le vendredi 8 novembre (entrée gratuite pour les + 65 ans)**

Palexpo, le 2 octobre 2019

(environ 3'170 caractères espaces compris)

#### Pour plus d'informations:

Maud Couturier  
Chargée de relations publiques et presse  
+41 22 761 10 92  
[maud.couturier@palexpo.ch](mailto:maud.couturier@palexpo.ch)

Jennifer Joly  
Cheffe de projet  
+41 22 761 13 82  
[jennifer.joly@palexpo.ch](mailto:jennifer.joly@palexpo.ch)